



料理長 高橋 瑞帆 Maître de cuisine Takahashi Mizuho



慶沢園

MENU KEITAKU-EN

240

Un Omakase tout en retenue, comme une brise sur l'eau

Le Chef propose ici une version épurée de l'Omakase, où chaque geste compte, où chaque bouchée devient un instant suspendu.

Ce menu est un voyage délicat, une partition discrète, inspirée par les paysages calmes et soignés des jardins japonais.

Le parcours se compose ainsi

- Trois émotions salées, comme des préludes à la contemplation
- Une collection de dix nigiris, préparés avec rigueur et intuition
- Trois douceurs sucrées, fines comme un pétale au vent.

Chaque assiette est un paysage. Chaque saveur, un souvenir. Keitaku-En est une halte, un souffle, un hommage à l'instant présent.

握り寿司コレクション

MENU COLLECTION

260

Une odyssée de gestes, un hommage à la précision

Ce menu est une invitation à découvrir l'essence pure du sushi nigiri, un art de la coupe et de l'équilibre, où le riz et le poisson dialoguent dans un silence maîtrisé.

Le Chef vous dévoile une partition en quatorze mouvements, comme un recueil de poèmes comestibles.

L'expérience s'offre comme un chemin sensible et précis, où chaque nigiri incarne un instant suspendu, sculpté avec justesse.

Chaque nigiri est une œuvre en soi, reflet d'une tradition transmise, d'un geste répété, jusqu'à la perfection du présent.

小石川後楽園

MENU KOISHIKAWA KORAKU-EN

360

Un Omakase tout en justesse, comme une note suspendue dans le silence

マテ貝、紫蘇と昆布のアイス
雲丹と生姜のマヨネーズ

帆立貝の貝柱と花の
ヴィネグレット

鳥賊のタリアッテル、
金柑とアーモンド

海のコンソメ、フォアグラ、
オレンジの香り

刺身

寿司コレクション

昆布のなめらかプリン、
サフラン香るキャラメル

手長エビの炙り

コンソメ

葛餅、パイナップルの
エクストラクション生姜風味

栗とウイスキーのモナカ、
柑橘のコンディメン

紫蘇のクルスティヨン、
洋梨と酒のグラス

水出しコーヒー、
海藻バターのクルスティヨン
ジャスミン茶のクリーム

Couteau glacé de shiso et kombu,
Corail d'oursin sur une sauce mayonnaise
Au gingembre

Noix de coquille Saint-Jacques vivifiée d'une
Vinaigrette de reine des prés

Tagliatelles et foie de seiche assaisonnés de
kumquat et d'amandes

Consommé simple iodé et foie gras
Rafraîchi à l'orange

Sashimis

Collection de sushis nigiri

Crème soyeuse au kombu,
Caramel au pistil de safran

Langoustine au feu et algue croustillante

Consommé

Extraction d'ananas au gingembre,
Kuzu Mochi

Monaka marron et whisky, condiment
Aux agrumes

Cristalline de shiso glacé aux poires et saké

Cold Brew « Calima » provenant de la Finca El
Paraíso (Colombie)
Croustillant au beurre d'algues, crème de jasmin

スペシャリテ

手巻き

ラングスティースの炭焼き

大トロの握り

SPÉCIALITÉS

TÉMAKI

Langoustine au feu de bois
ou

Thon gras et shiso au riz vinaigré

30

厳選食材 握り1貫から

SUSHIS, SERVIS À LA PIÈCE

(En complément d'un menu)

刺身 Sashimis 35

鱸 Bar Ike-Jime 16

烏賊 Seiche 12

ハマチ Sériole 14

サバ Maquereau 12

赤身 Thon rouge 14

中トロ Thon mi-gras 18

大トロ Thon Gras 25

鯛 Daurade 14

ヒメジ Rouget 12

川カマスの卵 Œufs de brochet fumé 16

和牛のタルタル Tartare de Wagyu 25

キャビア Caviar 34

ACCOMPAGNEMENT VINS ET SAKÉS

À chaque étape du voyage, un verre soigneusement choisi prolonge l'émotion.

Des vins à l'équilibre précis, des sakés aux textures pures : chaque accord révèle une autre facette de la saveur, en harmonie avec le geste du chef.

Un dialogue silencieux entre le liquide et la matière, guidé par l'instant.

Accords découverte

慶沢園	Keitaku-en	130
コレクション	Collection	110
おまかせ	Omakase	180

Accords exception

慶沢園	Keitaku-en	280
コレクション	Collection	220
おまかせ	Omakase	390

Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002

L'Abyssé ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles - France, bovines - Japon , et porcines - Italie.

Prix nets en euro, service compris

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.